



FEESTDAGEN

Bestellijst

NAAM:

TELEFOON:

KERST

Bestelling doorgeven kan tot en met woensdag 17 december 2025. Bestelling ophalen:

☐ dinsdag 24 december 2025 (12.00 - 15.00 uur)

OUD & NIEUW

Bestelling doorgeven kan tot en met zaterdag 27 december 2025. Bestelling ophalen:

☐ dinsdag 31 december 2025 (12.00 - 14.00 uur)

**Alle gerechten worden van bereidingswijze en -tijd voorzien,
zodat u thuis van alle gemakken voorzien bent!**

We wensen u fijne dagen en alle goeds toe!

Familie Van de Ven en Team Den Driehoek



Den Driehoek
Brugstraat 34, Vinkel

T: 073 532 1862
E: info@dendriehoek.nl

BORREL / TAPAS SCHAAL

Maak je keuze uit 5 van onderstaande gerechtjes.
De borrel / tapas schaal is voor ongeveer 4 personen.

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ verse gekruide / gepekeld zalm | ☐ pata negra / serranoham | ☐ kipspiesjes |
| ☐ wrap carpaccio | ☐ oude kaas | ☐ gerookt zalm spiesje |
| ☐ wrap zalm | ☐ truffelkaas | ☐ garnalen cocktail |
| ☐ wrap kip | | |

Aantal:

► Borrel / tapas schaal voor ongeveer 4 personen.....

€ 29,50 per schaal

► Stokbrood (gesneden), bij te bestellen.....

€ 3,00 per stuk

SALADES & VOORGERECHTEN

Aantal:

► Huzarensalade.....

€ 8,50 per kilo

► Zalmsalade.....

€ 12,50 per kilo



► Rauwkost.....

€ 9,50 per 500 gram

► Opgemaakte koude schotel.....

€ 10,75 per persoon

► Opgemaakte koude schotel met extra vis.....

€ 13,75 per persoon

► Carpaccio met dressing apart (thuis zelf afmaken).....

€ 12,50 per persoon

► Garnituren voor op de carpaccio.....

Pijnboompitten, oude kaas, rode ui, kaasstengel, gebakken spekjes

€ 2,50 per persoon

► Vis palet.....

Gerookte zalm, paling, forel, Hollandse garnaaftjes, cocktailsaus

€ 12,50 per persoon

SOEPEN

Aantal:

► Tomatensoep (met echte ballen).....

€ 10,75 per liter

► Champignonsoep.....

€ 10,75 per liter

► Uiensoep.....

€ 10,75 per liter

► Paddestoelensoep.....

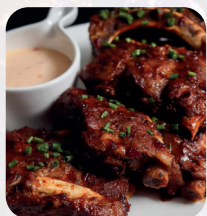
€ 10,75 per liter

► Mosterdsoep.....

€ 10,75 per liter

VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:



► Ossenhaaspuntjes.....

Ingrediënten en saus zijn al toegevoegd

€ 14,95 per persoon

► Spare ribs.....

€ 12,50 p.p. / 3 stuks

VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in wok

Aantal:



► Ossenhaaspuntjes.....

Ingrediënten en saus krijgt u er apart bij

€ 13,95 per persoon

VLEESGERECHTEN / op te warmen in de pan of hangend in heet water



▶ Kip-champignonragout (inclusief pasteibakje)		€ 7,50	per persoon
▶ Kip dij reepjes in truffelroomsaus		€ 19,00	per kilo
▶ Kip in satésaus		€ 18,00	per kilo
▶ Kip in Chinese saus		€ 18,00	per kilo
▶ Gebakken kipreepjes (met gebakken ui, ananas, saus)		€ 18,00	per kilo
▶ Varkenshaas in champignonroomsaus		€ 18,00	per kilo
▶ Schnitzels uit eigen keuken (als het mogelijk is, eigen pan meegeven)		€ 11,00	per stuk
▶ Runderlapjes (gegaard, ± 160 gram)		€ 11,00	per stuk
▶ Gehaktballetjes in satésaus		€ 8,00	p.p. / 3 stuks
▶ Gehaktballetjes in pittige saus		€ 8,50	p.p. / 3 stuks
▶ Beenham		€ 9,50	per persoon

VISGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

▶ Gebakken zalmfilet (met bijbehorend teriyakisaus)		€ 12,50	per persoon
▶ Gebakken kabeljauw (met bijbehorend vissausje)		€ 13,50	per persoon
▶ Scampi's op Oosterse wijze		€ 16,00	9 stuks
▶ Tagliatelle met zalm (inclusief rivierkreeftjes en saus)		€ 17,50	per persoon
▶ Tagliatelle met scampi's (inclusief rivierkreeftjes en saus)		€ 17,50	per persoon

BIJGERECHTEN

Aantal:

▶ Aardappelgratin		€ 2,25	per persoon
▶ Roseval aardappelen met schil		€ 2,25	per persoon
▶ Champignons gevuld met gehakt en kaas		€ 3,25	per persoon
▶ Spitskool		€ 2,00	per persoon
▶ Witlof gratineerd met ham en kaas (2 stronkjes per persoon)		€ 3,00	per persoon
▶ Haricort verts gerold in katenspek (2 stronkjes per persoon)		€ 3,00	per persoon

VEGETARISCHE GERECHTEN

Aantal:

► Geroosterde knolselderij met hazelnoot en beurre noisette (afbakken in de oven) ...

€ 11,50 per persoon

► Pasta met truffel (afbakken in de oven)

€ 14,50 per persoon

► Gegratineerde champignons

€ 10,00 per persoon

SAUZEN

Aantal:

► Champignonroomsaus

€ 12,50 per liter

► Stroganoffsaus

€ 12,50 per liter

► Pepersaus

€ 12,50 per liter

► Cognacsaus

€ 12,50 per liter

► Satésaus

€ 11,50 per liter

► Vissaus

€ 13,50 per liter

DESSERTS

Aantal:

BAVAROIS

► Aardbei

€ 13,50 per schaal

► Chocolade

€ 13,50 per schaal

► Witte chocolade

€ 13,50 per schaal

► Chipolate

€ 13,50 per schaal

► Sinaasappel

€ 13,50 per schaal

TOETJES PARADE

► Toetjes parade: maak uw keuze uit een aantal kleine dessertjes

€ 2,50 per stuk

☐ limoen cheesecake

☐ panacotta

☐ tira misu

☐ macaron

☐ witte chocolade mousse

☐ chocolade brownie

☐ bavarostaartje

☐ bastogne mousse